

|                                                  |           |       |
|--------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Auster der Saison</b><br>Natur                | pro Stück | 5.75  |
| <b>Auster der Saison</b><br>Zubereitet           | pro Stück | 6.75  |
| <b>Bellota-Schinken (80 g)</b><br>Pan con tomate |           | 27.50 |

## **KÜRBIS**

Burrata, Bundkarotten, Ras el Hanout, Dukkah

## **JAKOBSMUSCHEL**

Kimchi, Rettich, Avocado, Ume

## **STEINBUTT**

Knollensellerie, grüner Spargel, Beurre blanc mit Vin Jaune

## **REBHUHN**

Chicorée, Schinken, Comté, Apfel, Schalotte, Salmis-Sauce

## **HIRSCH „ROSSINI“**

Pilze, Rote Bete, Entenleber, Brioche, Madeirasauce

## **KÄSEAUSWAHL**

von Het Kaasatelier

oder

## **BIRNE**

Honig, Passionsfrucht, Karamell

### **5-Gang-Menü – € 90.-**

Kürbis, Jakobsmuschel, Rebhuhn, Hirsch „Rossini“, Käse oder Dessert

### **6-Gang-Menü – € 107.-**

Kürbis, Jakobsmuschel, Steinbutt, Rebhuhn, Hirsch „Rossini“, Käse oder Dessert

Käseauswahl als zusätzlicher Gang: + € 17.50

### **Weinbegleitung**

Genießen Sie eine passende Weinbegleitung für €10 pro Glas.

### **Alkoholfreie Begleitung**

Genießen Sie eine passende alkoholfreie Begleitung für €10 pro Glas.

Alle unsere Menüs verstehen sich inklusive Tafelwasser.

Unsere Gerichte können Spuren von gesetzlich kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten.

## BITES

|                                                  |           |       |
|--------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>AUSTER DER SAISON</b><br>NATUR                | pro Stück | 5.75  |
| <b>AUSTER DER SAISON</b><br>ZUBEREITET           | pro Stück | 6.75  |
| <b>BELLOTA-SCHINKEN (80 G)</b><br>PAN CON TOMATE |           | 27.50 |

## VORSPEISEN

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>KÜRBIS</b><br>BURRATA, BUNDKAROTTEN, RAS EL HANOUT, DUKKAH | 20 |
| <b>JAKOBSMUSCHEL</b><br>KIMCHI, RETTICH, AVOCADO, UME         | 35 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>STEINBUTT</b><br>KNOLLENSellerie, GRÜNER SPARGEL, BEURRE BLANC MIT VIN JAUNE | 45 |
| <b>REBUHN</b><br>CHICORÉE, SCHINKEN, COMTÉ, APFEL, SCHALOTTE, SALMIS-SAUCE      | 40 |
| <b>HIRSCH „ROSSINI“</b><br>PILZE, ROTE BETE, ENTENLEBER, BRIOCHE, MADEIRASAUCE  | 45 |

## DESSERTS

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BIRNE</b><br>HONIG, PASSIONSFRUCHT, KARAMELL                                   | 17.50 |
| <b>VANILLE</b><br>HAUSGEMACHTES VANILLEEIS, BAILEYS, ZARTBITTERSCHOKOLADE, CRUNCH | 17.50 |
| <b>KÄSEAUSWAHL</b><br>MIT PASSENDEN BEILAGEN                                      | 20    |

Für Gesellschaften ab **vier** Personen servieren wir ausschließlich unsere Mehrgangmenüs.

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten, die gesetzlich kennzeichnungspflichtig sind.